みなさまからのお声をいただき、復活しました！

いかすみの焼きフォー

Phở xào ruột mực

フォー・サオ・ルォック・ムック



STIR-FRIED PHO WITH SQUID INK **1,300**（税込 1,430）

フォーハノイ創業時、多くのお客様にご愛顧いただいた伝説のメニュー、
「いかすみの焼きフォー」が、みなさまからの熱い要望にお応えしてついに復活しました！
もちもちのフォーに絡むいかすみの旨味と香ばしさがたまらない自慢の一品です。
当時を知る方も、初めての方も、ぜひこの機会にフォーハノイ創業の味をご賞味ください。

パクチートッピングもおすすめ！

Cilantro

- パクチー小皿 150
- パクチー中皿 550

（税込）

*Prices include tax.
全て税込価格です

11:00-15:00 (L.O 14:30)

LUNCH

平日限定



A. 鶏肉のフォーセット
Chicken Pho Set 1,180 YEN

■鶏肉のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



B. 牛肉のフォーセット
Beef Pho Set 1,250 YEN

■牛肉のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



C. ブンボーフェセット hot
Bun Bo Hue Set 1,320 YEN

■ブンボーフェ (ピリ辛牛スープ麺)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で激辛ブンボーフェにできます
＋100 円で麺大盛りにできます



D. 野菜のフォー
Vegetable Pho 1,180 YEN

■野菜のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



E. ねぎフォーセット
Beef & Green onion Pho Set 1,380 YEN

■ねぎフォー(牛肉入り)
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



F. 豚チャーシューのフォー
Grilled Pork Pho 1,320 YEN

■豚チャーシューのフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



G. 海鮮のフォーセット hot
Seafood Pho Set 1,350 YEN

■海鮮のフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



H. 海老カレーフォーセット hot
Shrimp Curry pho Set 1,380 YEN

■海老カレーフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます



I. チキンのカレーフォー
Chicken Curry Pho 1,350 YEN

■チキンカレーフォー
■選べる一品 (生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ)
＊3品よりお選びください

＋100 円で麺大盛りにできます

一品やドリンクがお得にセットできます

TOPPING 150 yen
- パクチー小皿
- 生卵（鶏がらスープ入）

250 yen

■ソフトドリンク
- 自家製マンゴジュース
- 自家製マンゴー&ラッシー
- 自家製ラッシー
- オレンジジュース
- アイスウーロン茶
- ベトナムコーヒー（ホット/アイス）
- ロータスティー（ホット）

■一品
- 海老と豚肉の生春巻き

■デザート
- チェー（ベトナムぜんざい）

350 yen

■一品
- アボカドの生春巻き
- パクチーサラダ（S）

（税込）

HAPPY HOURS!!

11:00〜15:00 限定
生ビール・スパークリングワイン・ワイン（白・赤）
ALL 500 yen（税込）



J. 青パパイヤサラダランチセット
Green papaya salad Set 1,380 YEN
- ■海老と青パパイヤのサラダ
- ■生春巻き
- ■スープ

＊青パパイヤが季節や気候により ない場合がございます



K. 焼きフォーセット
Pho Xao Set 1,320 YEN
- ■海老と豚肉入り焼きフォー
- ■選べる一品（生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ）

＊3品よりお選びください



L. ブンチャーセット
Bun cha SET 1,420 YEN
- ■ブンチャー（ハノイのつけ麺）
- ■選べる一品（生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ）

＊3品よりお選びください



＊本日のおかずの内容はスタッフまで
Please inquire staff for today's side dish.

M. 日替わり定食（フォーつき）
Daily Lunch Special 1,300 YEN
- ■日替わりおかず
- ■ごはん（キヌアと黒米入り）
- ■鶏肉のフォー（ハーフ）

当店では、ごはんに キヌアと黒米を入れています。



N. チキンカレーセット（フォーつき）
Chicken Curry Set (with Pho) 1,400 YEN
- ■チキンカレー
- ■ごはん（キヌアと黒米入り）
- ■鶏肉のフォー（ハーフ）

当店では、ごはんに キヌアと黒米を入れています。



O. 海老カレーセット（フォーつき）
Shrimp Curry Set (with Pho) 1,420 YEN
- ■海老カレー
- ■ごはん（キヌアと黒米入り）
- ■鶏肉のフォー（ハーフ）

当店では、ごはんに キヌアと黒米を入れています。

■選べる一品
＊3品よりお選びください



生春巻き
Goi cuon



揚げ春巻き
Cha gio



本日のサラダ
Salad

当店では、ごはんに キヌアと黒米 を入れています。

11:00–15:00 (L.O 14:30)

HOLIDAY LUNCH

ドリンク付きホリデーランチセット

*Prices include tax.
全て税込価格です



■バインミープレート（フォーつき）

Banh mi Plate 2,400 YEN

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- 豚肉のバインミー（ハーフ）
- 海老と豚肉の生春巻き / 蒸し春巻き
- ミニサラダ・鶏肉のフォー（ハーフ）



■ベトナム炒飯セット（フォーつき）

Com chien Set 2,400 YEN

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- 生春巻き / 揚げ春巻き / 蒸し春巻き
- ベトナム炒飯
- 鶏肉のフォー（ハーフ）



■蒸し春巻きと揚げ春巻きセット（フォーつき） 1,800 YEN

Cha Gio & Banh Cuon Set (with Pho)

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- 蒸し春巻き・揚げ春巻き
- 鶏肉のフォー（ハーフ）



■ヘルシーフォーセット

Chicken or Vegetable Pho Set 1,520 YEN

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- 鶏肉のフォーまたは 野菜のフォー ＊お選びください
- 選べる一品（生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ）
  ＊3品よりお選びください

+100 円で麺大盛りにできます



■ブンボーフェセット hot

Bun Bo Hue Set 1,680 YEN

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- ブンボーフェ（ピリ辛牛スープ麺）
- 選べる一品（生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ）
  ＊3品よりお選びください

+100 円で激辛ブンボーフェにできます
+100 円で麺大盛りにできます



■ねぎフォーセット

Beef & Green onion Pho Set 1,780 YEN

ドリンク一杯つき
生ビール / ワイン（白 / 赤 / スパークリング）
濃厚マンゴジュース / アイスウーロン茶

- ねぎフォー（牛肉入り）＊3品よりお選びください
- 選べる一品（生春巻き / 揚げ春巻き / 本日のサラダ）

+100 円で麺大盛りにできます

お得にセットできます

TOPPING 150 yen
- パクチー小皿
- 生卵（鶏がらスープ入）

250 yen
- 海老と豚肉の生春巻き
- チェー（ベトナムぜんざい）

350 yen
- アボカドの生春巻き
- パクチーサラダ（S）

VIETNAMESE DINING

PHO HANOI

Second

Grand Menu

ITAYAMACHI

W・E・L・C・O・M・E

★..... Recommended

DRINK



BEER ビール

			小グラス
生ビール（サッポロ）	Draft beer SAPPORO	655 (税込720円)	400 (税込440円)
タワー生ビール 10杯分以上！	Tower draft beer SAPPORO	5,500 (税込6,050円)	



Vietnamese beer サイゴンビール	Saigon beer	700 (税込770円)	
★ライムサイゴン	Lime Saigon beer	755 (税込830円)	
333 バーバーバー	333	700 (税込770円)	
ハノイビール	Hanoi beer	700 (税込770円)	
Beer cocktail シャンディーガフ	Shandygaff	700 (税込770円)	
★マンゴービール	Mango beer	700 (税込770円)	
Non-alcoholic beer ノンアルコールビール	Non-alcoholic beer	655 (税込720円)	

SOUR サワー（ベトナム焼酎ルアモイ 使用）

★フレッシュライムと生レモングラスのサワー	Fresh lemongrass lime sour	700 (税込770円)
生レモンサワー	Lúa mới fresh lemon sour	655 (税込720円)
ベトナムチューハイ	Lúa mới & Soda	600 (税込660円)
蓮茶割り ハス茶ハイ	Lotus tea sour	600 (税込660円)
烏龍茶割り ウーロン茶ハイ	Oolong tea sour	600 (税込660円)

HIGHBALL ハイボール

ハイボール（デュワーズ）	Highball (Dewar's)	655 (税込720円)

WHISKEY ウィスキー お好みの召し上がり方はスタッフまで

響	HIBIKI	1,500 (税込1,650円)
山崎	Yamazaki	1,300 (税込1,430円)
メーカーズマーク	Maker's Mark	755 (税込830円)
デュワーズ	Dewar's	655 (税込620円)

★VIETNAMESE ALCOHOL ベトナムのお酒 お好みの召し上がり方はスタッフまで



ネプモイ（もち米焼酎） アーモンドやココナッツのような香ばしさ	Nep moi (Made of glutinous rice)	600 (税込660円)
ルアモイ（うるち米焼酎） 辛口すっきり	Lua moi (Made of Non-glutinous rice)	600 (税込660円)
ネプカム（黒もち米焼酎） ベトナムの紹興酒	Nep cam (Made of black glutinous rice)	600 (税込660円)





ハノイウォッカ 29.5 度 定番のベトナムウォッカ。米 100%	Vodka HANOI (Made of rice)	600 (税込660円)
チュオイ・ホット 29.5 度 バナナの野生種のベトナム祝い酒	Chuoi hot (Wild banana liquor)	600 (税込660円)
タオ・メオ 29.5 度 リンゴのような果実のベトナム祝い酒。	Tao meo (Wild apples liquor)	600 (税込660円)



GIN クラフトジン Japanese Craft Gin

ベトナム料理に合う、ハーブ香る日本のクラフトジンです。

★ ジン「ベアーズブック」 `BEAR'S BOOK' 熊本県産中心のボタニカル９種以上使用。 まるで森林浴をしているような芳醇な癒し。	トニック Gin Tonic	800 (税込880円)
	ソーダ Gin Soda	800 (税込880円)
★ パクチージントニック 「ベアーズブック」使用	**Coriander leaves gin tonic** `BEAR'S BOOK'	900 (税込990円)

COCKTAIL カクテル

生パクチーモヒート	**Coriander leaves Mojito**	800 (税込880円)
自家製マンゴーカラバジオ スパークリングワイン、自家製マンゴージュース	**Caravaggio** Sparkling wine, mango	728 (税込800円)
ミモザ スパークリングワイン，オレンジ	**Mimosa** Sparkling wine, orange	700 (税込770円)
カシス ソーダ/オレンジ/ウーロン	**Cassis** Soda/ Orange/ Oolong	600 (税込660円)

WINE ワイン

樽詰スパークリングワイン	**Sparkling wine**	655 (税込720円)
デキャンタワイン(スパークリング・白・赤)	**Decanter wine** (White / Red / Sparkling)	2,200 (税込2,420)
グラス / ボトルワイン **ワインリストご用意しております**	**Wine Glass / Bottle** ***Please take a look at a separate wine list.***	

-SOFT DRINK -



VIETNAMESE SMOOTHIE
SINH TO フルーツを贅沢に使ったベトナムスムージー「シントー」

★ アボカドシントー	**Avocado Shake**	700 (税込770円)
いちごシントー	**Strawberry Shake**	700 (税込770円)
ココナッツシントー	**Coconut Shake**	700 (税込770円)

JUICE ジュース



濃厚マンゴーフロート (マンゴーアイス / ココナッツアイス)	**Mango juice float** (mango ice cream / coconut ice cream)	664 (税込730円)
自家製マンゴージュース	**Mango juice**	555 (税込610円)
自家製ラッシー	**Lassi**	555 (税込610円)
自家製マンゴーラッシー	**Mango lassi**	555 (税込610円)
★ 生レモングラスライムソーダ	**Fresh lemongrass lime soda**	655 (税込720円)
コカコーラ	**Coca cola**	400 (税込440円)
ジンジャーエール	**Ginger ale**	400 (税込440円)
100% オレンジジュース	**Orange juice**	400 (税込440円)

TEA お茶

烏龍茶（アイス）	**Oolong tea** (ICED)	400 (税込440円)
蓮茶（ホット）ベトナム美人茶	**Lotus tea** (HOT)	555 (税込610円)
★ あずき茶（ホット）ノンカフェイン 焙煎された小豆の、ほのかな香ばしさの優しいお茶	**Red bean tea** (HOT) **Caffeine-free**	600 (税込660円)



COFFEE コーヒー

甘い香りと苦味が特徴的なベトナムコーヒー（練乳が不要な場合はお知らせください）

ベトナムコーヒー(ホット) (練乳入り)	**Vietnamese coffee** (HOT)	500 (税込550円)
ベトナムコーヒー(アイス) (練乳入り)	**Vietnamese coffee** (ICE)	555 (税込610円)

WINE LIST

ベトナム料理に合うワインを厳選しています

Sparkling & Champagne



01 スパークリング・辛口
フランス / ロワール　シュナン・ブラン種

ポール・ルイ　ブリュット

glass **800**
(税込990円)
3,900
(税込4,290円)

ロワール地方ソミュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミョ」が生産する
瓶内二次発酵のスパークリング。熟した果実の香り、
柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特長です。

Paul Louis (France)



02 シャンパーニュ・辛口
フランス / シャンパーニュ　シャルドネ種、ピノ・ノワール種、ピノ・ムニエ種

テタンジェ　ブリュット・レゼルヴ　**13,200**
(税込14,520円)

ノーベル賞の晩餐会に採用されるシャンパーニュの名門「テタンジェ」。
シャルドネを主体とした上品なスタイルはベトナム料理とも好相性です。
果実やブリオッシュ、桃や白い花などを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュで
クリスピーな味わいと優れた調和が感じられ、デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

Brut Réserve CHAMPAGNE (France)

White wine



03 白・辛口
フランス / ガスコーニュ地方　ソーヴィニヨン・ブラン種

タリケ・ソーヴィニョン

glass **800**
(税込880円)
3,800
(税込4,180円)

軽快で食事の前半にぴったりな爽やかな白ワイン。
有機肥料を使用したり、環境に配慮したサステイナブル農法を実践。
生春巻きやバインセオのような軽やかな野菜料理とよく合います。

Tarique Sauvignon (France)



04 白・辛口
オーストラリア / サウスオーストラリア　リースリング種

ピーター・レーマン　ポートレート リースリング

glass **1,000**
(税込1,210円)
4,800
(税込5,280円)

もぎたての青りんごやライムのような清々しい香りとキレのある酸味が楽しめます。
料理にレモンを搾るイメージでワインを合わせると、
素材がより一層おいしく感じられます。

Peter Lehmann Portrait Riesling (Australia)



05 白・辛口
フランス / ブルゴーニュ　シャルドネ（自社畑および契約農家）

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン　シャブリ　**6,200**
(税込6,820円)

シャブリ地域を復興させた造り手によるシャブリ。柑橘類のフレッシュなアロマに
シダやコリアンダーのタッチも感じられます。フルーティーな味わいで、ミネラルの
ニュアンスもあり、心地よい長い余韻楽しめる辛口の白。ステンレスタンクで7～10ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Chablis (France)



06 白・辛口
アメリカ / カリフォルニア州　シャルドネ種100%

ベリンジャー ナパ・ヴァレー　ルミナス オーク・ノール シャルドネ　**12,800**
(税込14,080円)

8か月間樽熟成後、巧みなブレンドが行われ瓶詰めされた最高レベルの、
純粋な素晴らしい果実味があり、鮮やかなシトラスの特長といきいきとした
ミネラル感を演出したワインです。引き締まった酸味、軽くトーストしたアーモンド、
絹のような上品なテクスチャーが感じられる、ブルゴーニュスタイルのシャルドネです。

Beringer Napa Valley Luminus Oak Knoll Chardonnay (America)

Red wine



07 赤・ミディアムフルボディ
スペイン / リオハ　テンプラニーリョ種

マルケス・デ・リスカル　プロキシモ

glass 900 (税込990円)
4,200 (税込4,620円)

スペイン王室御用達ワイナリー。マルケス・デ・リスカルは
リオハ地方最古のワイナリーで、数々の賞を受賞。
品の良いタンニンとイチゴやレッドチェリーなどの豊かな果実味があり、
余韻には微かなトーストの風味を感じます。

Marques de Riscal Proximo (Spain)



08 赤・フルボディ
オーストラリア / サウスオーストラリア　シラーズ種

ピーター・レーマン バロッサ・シラーズ・ポートレート

glass 1,000 (税込1,210円)
4,800 (税込5,280円)

飲み応えのある赤ワインがお好みなら、こちらのスパイシーでしなやかな
シラーズがおすすめです。黒コショウをまぶすイメージでワインを料理に合わせると、
料理がより美味しく感じられます。

Peter Lehmann Portrait Shiraz (Australia)



09 赤・ミディアムボディ
フランス / ボルドー　ピノ・ノワール

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン　ブルゴーニュ ピノ・ノワール　6,300 (税込6,930円)

ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。
フレッシュかつフルーティな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、
伝統的なスタイルのブルゴーニュの名門ブランドの赤です。
フレンチオーク樽（新樽１５～２０%）で１０～１４ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir (France)



10 赤・フルボディ
アメリカ / ナイツ・ヴァレー　カベルネ・ソーヴィニヨン種主体

ベリンジャー　ナイツ・ヴァレー　カベルネ・ソーヴィニヨン　11,800 (税込12,980円)

フルボディの赤ワインならぜひこちらを。
期待通りの飲み応えと余韻の長さが特長です。
スペアリブや牛肉の炒め物のような肉料理とご一緒にぜひお楽しみください。

Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon (America)



11 赤・フルボディ
フランス / ブルゴーニュ　ピノ・ノワール

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン コート・ド・ボーヌ　ルージュ　13,800 (税込15,180円)

ブルゴーニュの名門ブランド。有名一級畑の若樹のぶどうが含まれる、
通称"ベイビー クロ・デ・ムーシュ"。美しい紫色で、イチゴや赤スグリの繊細で魅力的な香り。
洗練されたタンニンがボディに丸みを与え、エレガントな長い余韻が心地よく感じられます。
天然酵母で発酵、フレンチオーク樽（新樽２０%）で１２～１６ヶ月熟成。

Maison Joseph Drouhin Cote de Beaune Rouge (France)



ベトナム料理とワイン

ベトナム料理は植民地時代の流れから、フランス料理の影響を受けたものが多くあります。例えば「バインセオ」は、ベトナムクレープとも呼ばれ、フランス料理のガレットによく似ていたり、今では世界的にメジャーなバゲットサンド「バインミー」などにも使われるバゲットやパテ、ハムなどの食文化もその影響です。フランスの影響を受けた料理の他にも、海鮮や肉を甘辛くスパイシーに味付けした料理や、海老や豚肉をライスペーパーで巻いた生春巻き、米粉で作った麺のフォーなど、海の幸、山の幸と、自然豊かなベトナムの料理にはワインがよく合います。当店では、造り手の情熱と産地の個性の両方が輝いたワインを中心にセレクトしています。ベトナム料理がより豊かに感じられるワインをお楽しみ下さい。

ベトナム野菜・香菜
Vietnamese Vegetables & Herbs



【青パパイヤ】Đu đủ

酵素がたっぷりの南国野菜。シャキシャキとした大根のような食感。主に細切りにしてさっぱりとしたサラダに使われます。



【パクチー】Ngò

アジア料理にはおなじみの香味野菜。生春巻やバインミーの具から、フォーなど麺類のトッピングまで幅広く用いられます。



【レモングラス】Sả

炒め物やスープ、炊き込みご飯などに使われます。香り付けだけではなく、みじん切りしたものを料理し食べます。清涼感のある香りが特徴。



【ライム葉】Lá chanh

カフィアライムリーフ。こぶみかんの葉とも言われます。肉料理の香り付けや、薬味等に使われます。

ENJOY! VIETNAMESE!!
VIETNAMESE DINING
PHO HANOI
Second

蓮茶 ベトナム美人茶 Lotus tea

ロータスティー（蓮茶）は、昔からベトナムで多く飲まれているお茶の1つです。
芳醇な香りと、さっぱりとした飲み心地はどんな食事とも合い、
ベトナム人の体型を維持しているとも言われます。
当店ではベトナムの軽井沢とも呼ばれるダラット地方で作られた「HOA SEN 社」の
茶葉を使用しています。



米 美味しさも、健康も Rice

厳選した白米に加え、B1、B2 をはじめとするビタミン豊富な黒米、
ミネラルや食物繊維が多くスーパーフードと呼ばれるキヌアを、ベトナム料理に合う
美味しさを考えて調和させた"オリジナルブレンド米"を
使用しております。



ENJOY! VIETNAMESE!!
VIETNAMESE DINING
PHO HANOI
Sweet

コース
Course

2名様より

This dish can only be ordered for two or more people.



気軽に定番料理に楽しめるコース

シクロコース
CYCLO COURSE

海老と豚肉の生春巻き
Fresh spring roll w/ shrimp & pork

豚ひき肉の蒸し春巻き
Steamed spring rolls with pork

蒸し鶏のサラダ ゴイガー
Bean Sprouts, Cucumber & Chicken Salad

ほうれんそうのガーリック炒め
Stir fried spinach with garlic

鶏もも肉のライム葉焼き
Grilled chicken with lime leaf

選べるフォー（ハーフ）
（鶏肉 または 野菜）
Chicken pho or vegetables noodle

ベトナムデザート
Dessert

お1人様
3,600
（税込）

人気料理を味わえるコース

アオザイコース
AO DAI COURSE

アボカドの生春巻き
Fresh spring roll with avocado

海老の春雨サラダ
Spicy bean vermicelli salad

ほうれんそうのガーリック炒め
Stir fried spinach with garlic

鶏なんこつの辛味ヌクマム揚げ
fried soft chicken bone

海老と豚肉のバインセオ
Crispy Vietnamese crepes with shrimp & pork

鶏肉のフォー（ハーフ）
または ブンボーフエ（ハーフ）
Chicken pho or Spicy beef noodle

ベトナムデザート
Dessert

お1人様
3,900
（税込）

シェフおすすめの料理が堪能できるコース

ホアセンコース
HOA SEN COURSE

3種の巻きもの盛り合わせ
Spring roll sampler

アボカドと海老のカクテル和え
Shrimp and avocado salad

パリパリ皮の豚バラ焼き
Roast pork

あさりのレモングラス蒸し
Lemongrass steamed clams

牛ヒレ肉とマッシュルームの
トマトソース（バゲットつき）
Beef cooked in tomato sauce

鶏肉のフォー（ハーフ）
または ブンボーフエ（ハーフ）
Chicken pho or Spicy beef noodle

ベトナムデザート
Dessert

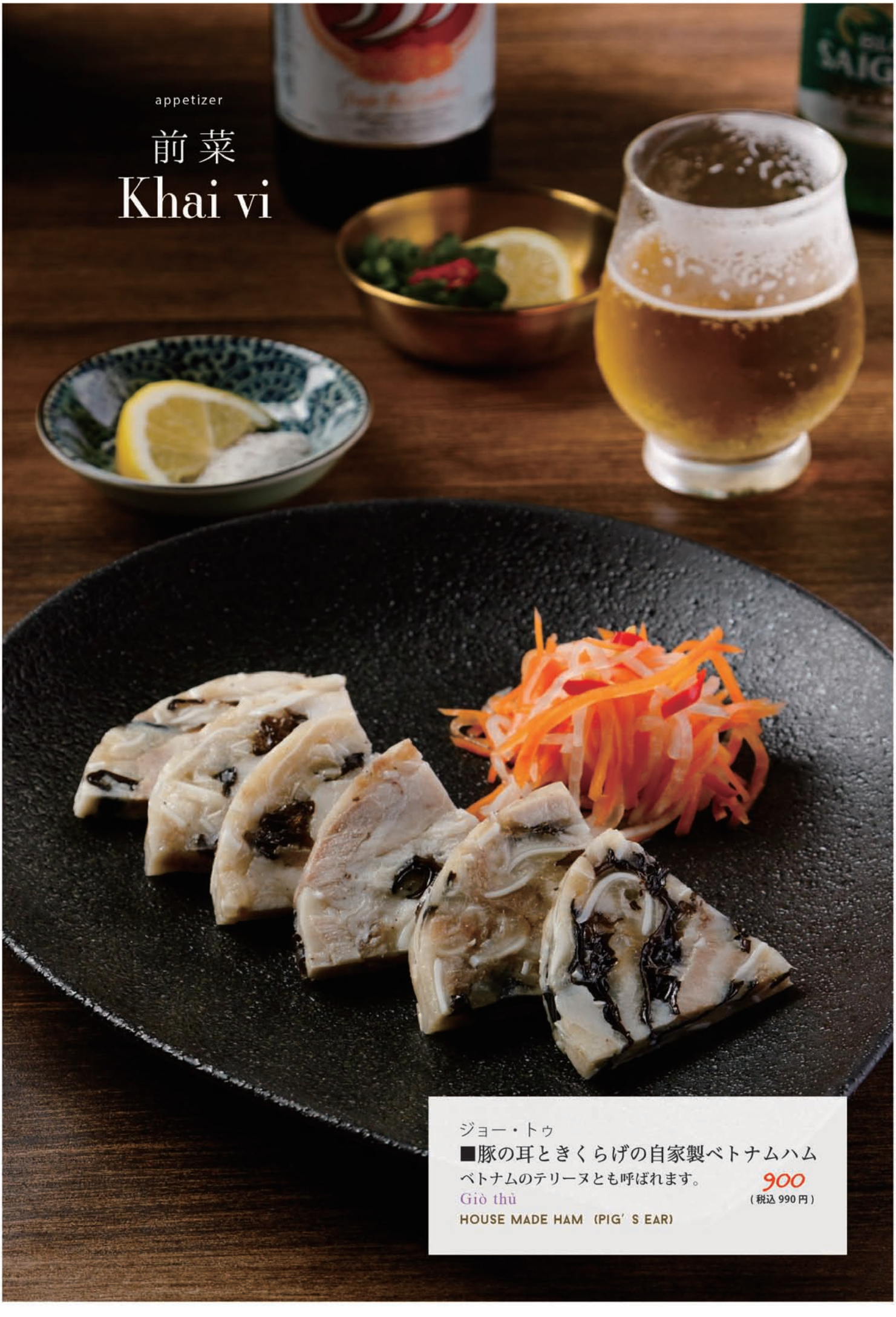
お1人様
4,800
（税込）

コースご注文のお客様限定の飲み放題もあります。スタッフまでおたずねください。

Please ask a waiter about `all-you-can drink' menu.

appetizer

前菜
Khai vi



ジョー・トゥ

■豚の耳ときくらげの自家製ベトナムハム

ベトナムのテリーヌとも呼ばれます。

900

（税込 990 円）

Giò thủ

HOUSE MADE HAM (PIG' S EAR)

Khai Vi APPETISER おつまみ

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



ダウ・フォン・チェン・ムォイ・チャン
Vegan
■ライム葉ピーナッツ 555（税込610）
Đậu phộng chiên muối chanh
LIME SALT PEANUTS
くせになる味。カフィアライムリーフ使用。



バィン・フォン・トム
■ベトナムのエビせん 500（税込550）
Bánh phồng tôm
SHRIMP CHIPS
おつまみとしても、サラダと一緒に食べても。



おすすめ！
ヘオ・クァイ
■パリパリ皮の豚バラ焼き 1,100（税込 1,210 円）
Heo quay
ROAST PORK
旨味が凝縮した自家製焼き豚。
おつまみにもぴったり。

ボー・サオ・ジア
■もやし牛肉のせ ヌクマム炒め 837（税込 920 円）
Bò xào giá
BEAN SPROUTS AND STIR-FRIED BEEF
隠れた逸品。
シンプルながら箸が止まらないおつまみ。



Khai Vi APPETISER おつまみ



おすすめ！

コアイ・タイ・ミカタハラ・チェン

■三方原じゃがいもの
米粉の自家製フライドポテト

・さくさくガーリックバター味
・しっとりヌクマム味

800
（税込 880 円）

Khoai tây Mikatabara chiên
(Vị bơ tỏi / Vị nước mắm)

MIKATAHARA POTATO RICE FLOUR FRENCH FRIES
(GARLIC BUTTER FLAVOR / NUOC MAM FLAVOR)

グルテンフリーの米粉フライドポテトです。
2 つの味からお選びください。

＊オーダーを頂いてからお出しするまで少々お時間を頂きます。



hot ガー・カラアゲ・ボッ・ガオ・チェン・サー

1,200
（税込 1,320）

■ベトナム風レモングラス米粉衣の
鶏の唐揚げ

おすすめ！

Gà Karaage bột gạo chiên sả

VIETNAMESE-STYLE LEMONGRASS FRIED CHICKEN
IN RICE FLOUR BATTER

米粉で揚げたジューシーなからあげです。



hot スン・ガー・チェン・ジオン

1,100
（税込 1,210 円）

■鶏なんこつの辛味ヌクマム米粉揚げ

Sụn gà chiên giòn FRIED SOFT CHICKEN BONE

おすすめ！



Salad

サラダ

Goi

生ミントとフレッシュライムが爽やかな
みずみずしいベトナムの定番サラダです。

■フレッシュライムとミント牛肉のサラダ 1,500
(税込 1,650)
NAGASAKI WAGYU BEEF SALAD WITH FRESH LIME AND MINT

Goi SALAD サラダ

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



ゴイ・ドゥドゥ
■青いパパイヤのサラダ 1,200（税込 1,320）
Gỏi đu đủ CRUNCHY GREEN PAPAYA SALAD
ビタミンCや酵素がたっぷり。
ベトナム料理の代表的なサラダ。

＊季節や気候により、ご提供できない場合がございます



ゴイ・ゴー 1,000（税込 1,100）
■パクチーサラダ
Gỏi ngò CILANTRO SALAD
やみつきになる人気の香草サラダ。



ゴイ・チャイ・ボー 1,182（税込 1,300）
■海老とアボカドの カクテル和え
Gỏi trái bơ SHRIMP AND AVOCADO SALAD
創業時からの人気サラダ。ヨーグルトとアボカドのコクが絶品。



ゴイ・ガー 900（税込 990）
■蒸し鶏ときゅうりともやしのサラダ ＊えびせん付き
Gỏi gà
BEAN SPROUTS, CUCUMBER & CHICKEN SALAD
ベトナムで食べるようなシャキシャキ美味しい黒豆もやし。



ゴイ・ミェン 1,100（税込 1,210）
hot ■海老の春雨サラダ ＊えびせん付き
Gỏi miến cay SPICY BEAN VERMICELI SALAD
ピリ辛のヘルシーサラダ。



■ベトナムのえびせん 500（税込 550）
Banh phong tom Vietnamese style shrimp chips
ベトナム流にサラダと一緒に食べるのがおすすめです。

Cuon ROLLS 巻物



チャー・ジョー

■南部風　海老の揚げ春巻き

Chả giò

DEEP-FRIED SPRING ROLL WITH MINCED PORK, SHRIMP

6本 1,600（税込1760）
3本 900（税込990）
（追加1本）300（税込330）

ベトナム南部風揚げ春巻き「チャージョー」。
米粉の皮でひとつひとつ丁寧に作っています。
野菜や香草で巻いて、甘酸っぱい魚醤入りのタレ（ヌクチャム）につけて食べるのが現地流です。

Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



クン・タプ・カム
■３種の巻きもの盛り合わせ
Cuốn thập cẩm 1,500
SPRING ROLL PLATE （税込 1,650 円）

海老と豚肉の生春巻き、
揚げ春巻き、
蒸し春巻きの3種欲張りプレート。



ゴイ・クン・トム・ティット 1本 400（税込440）
■海老と豚肉の生春巻き 3本カット 1,200（税込1320）
Gỏi cuốn tôm thịt
FRESH SPRING ROLL WITH PORK & SHRIMP



Vegan
ゴイ・クン・ボー 1本 455（税込500）
■アボカドの生春巻 3本カット 1,364（税込1,500）
Gỏi cuốn bơ
FRESH SPRING ROLL WITH ABOCADO



バイン・クン
■豚ひき肉と海老、
きくらげの蒸し春巻き 1,300
（税込 1,430 円）
Bánh cuốn STEAMED SPRING ROLLS WITH PORK
米粉から透き通るような薄皮を一枚一枚作っています。
独特のもちもちとした食感が特徴です。

Xao STIR-FRIED 炒 アジアの熱を感じる炒め料理。



＊季節や気候により、ご提供できない場合がございます

ザウ・ムオン・サオ・トイ
■空芯菜のガーリック炒め 1,255（税込 1,380）
Rau muống xào tỏi
STIR-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC



ボー・ソイ・サオ・ボー
■ほうれんそうと牛肉の炒め
Bó xôi xào bò 1,300（税込 1,430）
STIR-FRIED SPINACH WITH BEEF



ボー・ソイ・サオ・トイ
■ほうれんそうのガーリック炒め
Bó xôi xào tỏi 955（税込 1,050）
STIR-FRIED SPINACH WITH GARLIC

Bánh Xèo

CRISPY VIETNAMESE CREPES WITH SHRIMP & PORK

バインセオ - ベトナムの米粉焼き -



Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150

・パクチー中皿 550

（税込）

米粉入りの皮は、外はパリパリで中はもちもち。大きいけれど、もやしなどの野菜もたっぷりなのでとってもヘルシー！
食べやすい大きさにカットして、野菜ボールの野菜に包んでから、自家製のヌクチャムにつけてお召し上がり下さい。

■バイン・セオ　1,300（税込 1,430）

海老・豚肉・もやし入り

Bánh xèo tôm thịt PORK & SHRIMP BANH XEO

ホーチミンの定番。米粉の皮の黄色はターメリックの色です。（卵は入っていません）

＊ゆっくりと蒸し焼きにするので、オーダーを頂いてからお出しするまで少々お時間を頂きます。

Vegetable bowl



野菜ボールは
おかわりできます。
おかわり一回につき 150 円



■バイン・コット　1,255（税込 1,380）

海老入り 8ヶ

Bánh khọt

SHRIMP BANH KHOT

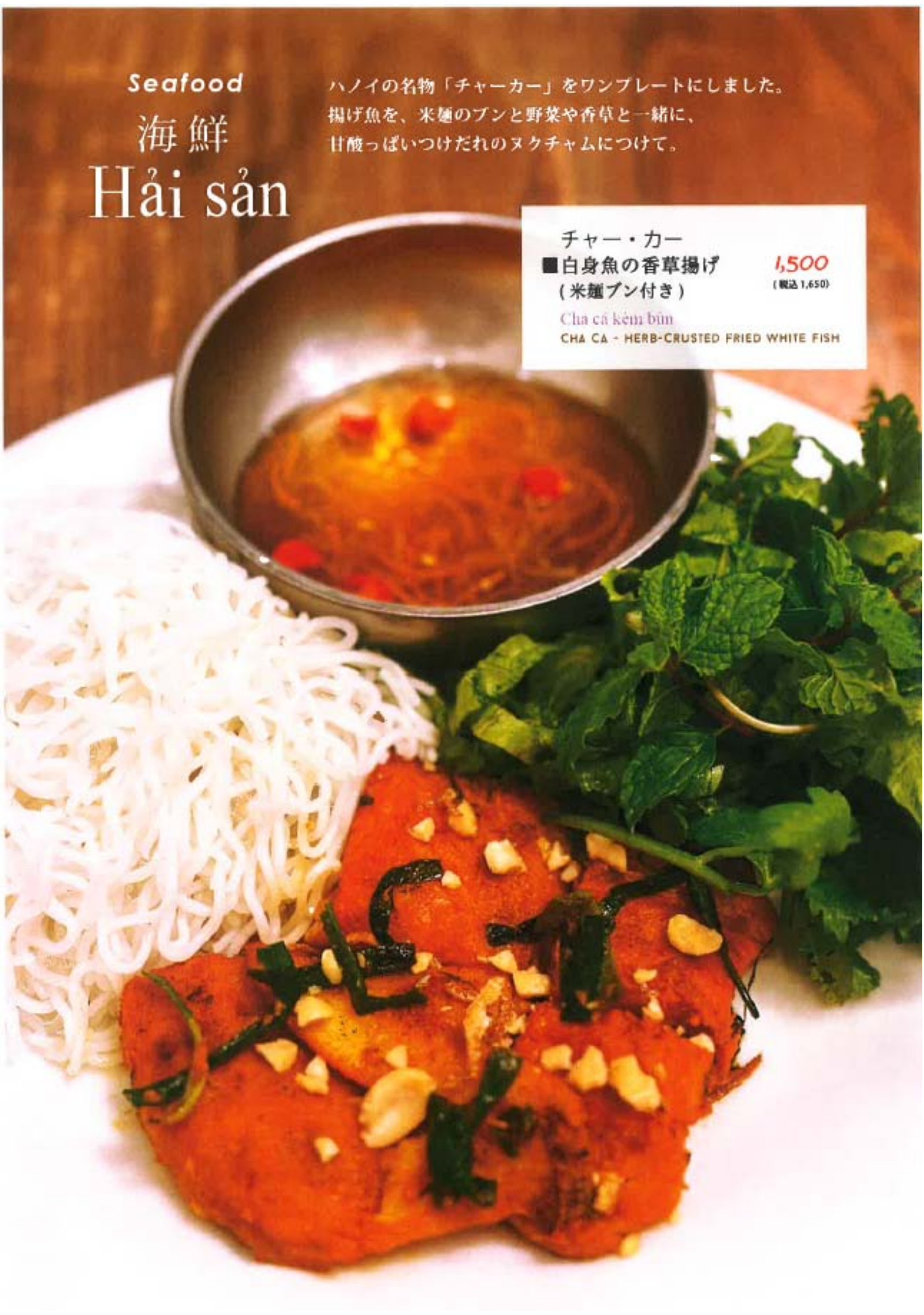
ひとくちサイズのミニバインセオ。
ベトナム南部のホーチミンから連絡船で
行ける「ブンタウ」の名物料理です。

Seafood

海鮮
Hải sản

ハノイの名物「チャーカー」をワンプレートにしました。
揚げ魚を、米麺のブンと野菜や香草と一緒に、
甘酸っぱいつけだれのヌクチャムにつけて。

チャー・カー
■白身魚の香草揚げ　1,500
（米麺ブン付き）　（税込 1,650）
Cha cá kèm bún
CHA CA - HERB-CRUSTED FRIED WHITE FISH



Hải sản SEAFOOD 海鮮料理

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



hot
トム・サオ・サテ 1,400（税込1,540）
■海老のサテ炒め
Tôm xào sa tế
STIR-FRIED SHRIMP WITH SATE

サテは、レモングラス、
にんにく、唐辛子等でできた、
ベトナム辛味調味料です。

おすすめ！
トム・チェン・サオ・トイ
■海老のガーリックバター炒め
Tôm xào bơ tỏi 1,400
GARLIC BUTTER STIR-FRIED SHRIMP（税込1,540円）


（バインミースライス＋330）





hot
ミェン・サオ・ハイ・サン 1,255（税込1,380）
■海鮮の春雨炒め
Miến xào hải sản
STIR-FRIED BEAN VERMICELLI WITH SEAFOOD

Hải sản SEAFOOD 海鮮料理

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



hot
ゲウ・サオ・トイ 1,300（税込1,430）
■あさりのバターガーリック炒め
Nghêu xào tỏi
STIR-FRIED CLAMS WITH GARLIC
ガーリックオイルがやみつきの味。
バゲットスライスと一緒がおすすめです。

おすすめ！

（バインミースライス+330）



hot
ゲウ・ハップ・サー 1,300（税込1,430）
■あさりのレモングラス蒸し
Nghêu hấp xả
LEMONGRASS STEAMED CLAMS
お酒のつまみにもぴったりな、
汁まで美味しいベトナムの定番貝料理。

MEAT

肉

Thịt

西洋から来たものも独自にアレンジし、
より新しい旨味や深みを生み出すのも、
ベトナム料理ならではの特徴です。
ソースが絶品のこの料理。ぜひバインミー
スライスと一緒にお楽しみください。

＊バインミースライス（パン）は別となります



ボー・ソッ・ナム

■牛肉とマッシュルームの
トマトクリームソース　1,800
（税込 1,980）

Bò sốt nấm

BEEF COOKED IN TOMATO SAUCE

（バインミースライス＋330）

Thịt MEAT 肉料理

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
(税込)



ボー・フィレ・ソット・パテ
■牛ヒレのパテソース 1,800 (税込1,980)
Bò Phile sốt pate
STIR-FRIED BEEF BLOCK WITH CHICKEN LIVER SAUCE
柔らかなヒレ肉ににからむ自家製パテソースが絶品です。

おすすめ！

(バインミースライス+330)



ティット・コー
■豚の角煮(ごはん付き)
Thịt Kho BRAISED PORK BELLY
ベトナム定番の家庭料理。ごはんとよく合います。 1,355 (税込1,490)


ごはん付き
(卵とネギ入り)



ボー・ルック・ラック
■牛ヒレ肉とカラフル野菜炒め 1,800 (税込1,980)
Bò lúc lắc
STIR-FRIED BEEF BLOCK WITH COLORFUL VEGETABLES
ヒレ肉の柔らかさがシェフの自慢の一品です。

Thịt MEAT 肉料理

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



キャンガー・チェン・ヌクマム
■鶏手羽先揚げのヌクマム味　（5本）1,355（税込 1,490円）
Cánh gà chiên nước mắm　（3本）900（税込 990円）
NUOC MAM (FISH SAUCE) FLAVORED CHICKEN WINGS　追加1本 300（税込330）
魚醤のタレの旨みがくせになります。
ぜひ手でお召し上がり下さい。

hot キャンガー・チェン・サテ
■鶏手羽先揚げのサテ味　（5本）1,355（税込 1,490円）
Cánh gà chiên saté　（3本）900（税込 990円）
SATE FLAVORED CHICKEN WINGS　追加1本 300（税込330）
レモングラス、唐辛子、にんにくの辛味油のサテ。



hot ガー・サオ・サ・オット　1,200（税込 1,320）
■鶏肉のレモングラス炒め
Gà xào sả ớt STIR-FRIED CHICKEN WITH LEMONGRASS
爽やかな香りとピリっとした辛味。



hot ガー・カラアゲ・ボッ・ガオ・チェン・サー　1,200（税込 1,320）
■ベトナム風レモングラス米粉衣の鶏の唐揚げ　おすすめ！
Gà Karaage bột gạo chiên sả
VIETNAMESE-STYLE LEMONGRASS FRIED CHICKEN IN RICE FLOUR BATTER
米粉で揚げたジューシーなからあげです。



ガー・ヌォン・ラ・チャン　1,200（税込 1,320）
■鶏もも肉のライム葉焼き
Gà nướng la chanh
GRILLED CHICKEN WITH LIME LEAF
カフィアライムの風味があとをひきます。

ヴィーガン Vegan Món chay

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



Vegan
ヴィーガン
■厚揚げのフォー炒め
Phở xào chay 1,200（税込1,320）
STIR-FRIED PHO
WITH DEEP-FRIED TOFU



Vegan
hot
ヴィーガン
■厚揚げと野菜のサラダ麺 1,200（税込1,320）
（まぜめん）
Bún trộn đậu hũ chay
SALAD NOODLES WITH DEEP-FRIED TOFU (VEGAN)



Vegan
ゴイ・クン・ボー 1本 455（税込500）
■アボカドの生春巻 3本カット1,364（税込1,500）
Gỏi cuốn bơ
FRESH SPRING ROLL WITH ABOCADO

Vegan
ゴイ・クン・ラウ 1本 400（税込440）
■野菜だけの生春巻 3本カット1,200（税込1320）
- 味噌ピーナッツだれ -
Gỏi cuốn rau
FRESH SPRING ROLL WITH VEGETABLE



Vegan
ヴィーガン
■空芯菜の - 塩 - ガーリック炒め 1,200（税込1,320）
(Món chay) Rau muống xào tỏi
STIR-FRIED WATER SPINACH
WITH SALT AND GARLIC

Ngò Cilantro

・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



Vegan ヴィーガン
■数種のきのこのバインセオ Bánh xèo nấm 1,300（税込1,430）
BANH XEO WITH MUSHROOM
バインセオの生地は、米粉とターメリック、ココナッツで
できています。卵は使っておらず、パリパリもちもちの食感です。



■なすの素揚げ 800（税込880）
ベトナムの豆醤油ヌクトゥンがけ
Cà tím chiên nước tương
FRIED EGGPLANT WITH NUOC TUONG SOURCE



Vegan hot ■厚揚げ豆腐のサテ炒め 800（税込880）
Đậu hũ chiên satế
DEEP-FRIED TOFU WITH SATE
レモングラス、唐辛子、にんにくの辛味油サテ。



ダウ・フォン・チェン・ムオイ・チャン
Vegan ■ライム葉ピーナッツ 555（税込610）
Đậu phộng chiên muối chanh
LIME SALT PEANUTS



単品 ■ごはん（キヌア&黒米入り）300（税込330円）
RICE WITH QUINUA & BLACK RICEA

デザートページに
ヴィーガンデザートも
ございます。
Vegan desserts are also available on the dessert page.

米粉 99.9% の
現地の生麺のような
ハノイの米麺

Pho フォー

RICE NOODLE

透き通るスープと、つるつるのベトナム米麺。当店自慢のフォーです。

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

大盛り ＋110
（税込）



フォー・ガー 955
■鶏肉のフォー（税込 1,050）
Phở gà CHICKEN PHO



フォー・ボー 1,155
■牛肉のフォー（税込 1,270）
Phở bò BEEF PHO



フォー・ラウ 955
■野菜のフォー（税込 1,050）
Phở rau VEGETABLE PHO



hot
フォー・ハイ・サン 1,155
■海鮮のフォー（税込 1,270）
Phở hải sản SEAFOODS PHO



フォー・ボー・ハノイ
■ハノイ風ねぎのフォー（牛肉入り）
Phở bò Hanoi 1,255
VIETNAMESE HANOI STYLE BEEF SOUP NOODLE （税込 1,380）



フォー・チャー・シウ
■豚チャーシューのフォー
Phở Xá xíu 1,155
VIETNAMESE CHASHU PORK PHO （税込 1,270）



フォー・ヘオ・クァイ
■パリパリ皮の焼き豚のフォー
Phở Heo quay 1,255
ROAST PORK PHO （税込 1,380）



フォー・カリ・ガー
■チキンのカレーフォー
Phở cari gà 1,155
CHICKEN CURRY PHO （税込 1,270）



hot
フォー・カリ・トム
■辛口 海老のカレーフォー
Phở cari tôm 1,255
SHRIMP CURRY PHO （税込 1,380）

Bun
RICE NOODLE
ブン

ベトナムでは、フォーより好きな人が多いとも言われる米麺ブン。
太麺と細麺があります。深い旨味スープが特徴です。

Choice! 麺はブン（太い丸麺・細い丸麺）、フォー（平麺）も選べます

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550

大盛り＋110
（税込）



hot ブン・ボー・フエ 1,155（税込 1,270）
■ピリ辛牛スープ麺
（麺はフォーかブンを選べます）
Bún bò huế
HUE STYLE SPICY BEEF SOUP NOODLE
牛を柔らかくじっくり煮込んだ
ベトナム中部フエ名物。



激辛 hot ブン・ボー・フエ・カイ 1,200（税込 1,320）
■激辛牛スープ麺
（麺はフォーかブンを選べます）
Bún bò huế cay
HUE STYLE SPICY BEEF SOUP NOODLE



激辛 hot フォー・ドラゴン・カイ
パクチー・ごはん付き
■激辛ドラゴンフォー 1,500（税込 1,650）
（麺はフォーかブンを選べます）
Phở Dragon cay
SPICY DRAGON PHO



料理長のおすすめ

追加用・チャージョー Chả giò 330/1P
（税込）



ブン・チャー
■山盛り野菜と焼き豚、肉団子のビーフンつけ麺
Bún chả
RICE VERMICELLI DIPPING NOODLE WITH PLENTY OF VEGETABLE AND MEAT BALLS
ハノイ発祥の料理。つけだれに焼き豚や豚つくねをひたし、そこに米麺をつけ、香草や生野菜と一緒に食べます。

単品 1,300（税込 1,430）
揚げ春巻きセット 1,600（税込 1,780）



ブン・チャー・ジョー
■揚げ春巻きのせサラダ麺
（まぜそば） 1,255（税込 1,380）
Bún chả giò
VIETNAMESE RICE VERMICELLI NOODLE WITH FRIED SPRING ROLL
南部の定番料理。タレ（ヌクチャム）をかけ、生野菜、揚げ春巻き、米麺を一緒にまぜて食べるぶっかけまぜ麺です。

Pho Xao/Mien Xao

フォー炒め　　春雨炒め

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



フォー・サオ・ルォック・ムック
■いかすみの焼きフォー 1,300
（税込 1,430）
Phở xào ruột mực
STIR-FRIED PHO WITH SQUID INK



フォー・ボー・サオ
■牛肉のあんかけ焼きフォー 1,355
（税込 1,490）
Phở bò xào
STIR-FRIED PHO WITH BEEF



フォー・サオ・トム・ティット
■海老と豚肉の焼きフォー 1,200
（税込 1,320）
Phở xào tôm thịt
STIR-FRIED PHO WITH PORK & SHRIMP

hot
ミェン・サオ・ハイ・サン 1,255
（税込 1,380）
■海鮮の春雨炒め
Miến xào hải sản
STIR-FRIED BEAN VERMICELLI WITH SEAFOOD





当店ではお米に、雑穀キヌアと
黒米をミックスしています。

キヌア：南米原産で、栄養価の高いスーパー穀物
黒　米：昔から長寿の米として大切にされた古代米



■ライス単品 RICE 300（税込330）

Com RICE 飯

Ngò Cilantro
・パクチー小皿 150
・パクチー中皿 550
（税込）



コム・チェン・ハイ・サン
■海鮮チャーハン 1,200（税込1,320）
Cơm chiên hải sản FRIED BLACK RICE WITH SEAFOOD
うす味でやさしい炒飯。お好みでベトナム醤油を。



コム・チェン・チャー・シウ
■豚チャーシューチャーハン 1,200（税込1,320）
Cơm chiên xá xíu FRIED BLACK RICE WITH GRILLED PORK
自家製チャーシューの炒飯。お好みでベトナム醤油を。

CaRi ベトナムカレー VIETNAMESE CURRY

CHOICE OF RICE OR BREAD
ライスまたはパンをお選びください。



カリ・ガー
■鶏肉とさつまいものカレ 1,255（税込1,380）
（ライス または パン）
Cà ri gà
CHICKEN CURRY WITH SWEET POTATO
ココナッツ風味のマイルドなベトナムカレー。





hot カリ・トム
■なす入り海老カレー 1,355（税込1,490）
（ライス または パン）
Cà ri tôm
SHRIMP CURRY
海老と茄子の辛口カレー



Banh Mi バインミー
BAQUETTE SANDWICH

ベトナム定番の「バインミー」は、やわらかめのバゲットに
はさまれた具材に、ベトナム醤油や、パテ、なますやパクチーが
絶妙にマッチした、くせになる一品です。



Ngò Cilantro
- パクチー小皿 150
- パクチー中皿 550

（税込）



バインミー・ティット 800（税込880）
■豚チャーシューと野菜のバインミー
Bánh mì thịt
BAGUETTE SANDWICH WITH PORK & VEGETABLES



バインミー・ヘオ・クァイ 819（税込900）
■カリカリ皮の焼き豚バインミー
Bánh mì Heo quay
ROAST PORK BANH MI



バインミー・ボー 800（税込880）
■アボカドとベーコンのバインミー
Bánh mì bơ
BAGUETTE SANDWICH WITH AVOCADO & BACON

■バゲットスライスのみ 5p 300（税込330）
BANH MI : SLICE OF BAGUETTE SPIECES
オリジナルのバゲットをぜひ料理と一緒に。

Tráng miệng SWEETS デザート

Chuối chiên



米粉で揚げた
■揚げバナナ、
ココナッツアイス添え
Chuối chiên 900（税込990）
DEEP-FRIED BANANA
WITH COCONUT ICECREAM

ベトナムで路上の屋台で売られている定番おやつの「揚げバナナ」。自家製ココナッツミルクソースをかけてお召し上がりください。

Kem



■マンゴーアイス 500（税込550）
Kem xoài
MANGO ICECREAM



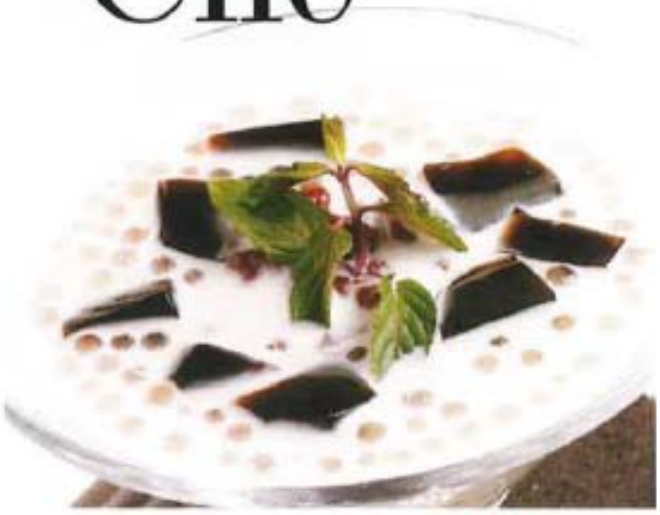
■ココナッツアイスピーナッツがけ
Kem dừa 600（税込660）
COCONUT ICECREAM



■マンゴー＆ココナッツアイス
Kem xoài & dừa 555（税込610）
MANGO COCONUT ICECREAM

Tráng miệng SWEETS デザート

Chè



■ココナッツミルクと
タピオカの仙草ゼリー 600（税込660）

Chè thạch đen cốt dừa

GRASS JERRY WITH COCONUT MILK



■ベトナム風ぜんざいチェー 555（税込610）

Chè đậu xanh

"CHE" - VIETNAMESE "ZENZAI"

ベトナムの伝統的なおやつのチェー。
タピオカ、緑豆、ココナッツミルク入り。



Thạch hạnh

■ココナッツ杏仁プリン 600（税込660）

Thạch hạnh nhân dừa

COCONUT ALMOND PUDDING

ミルキーでコクのある濃厚杏仁プリン。



Float

濃厚マンゴーフロート　664
（マンゴーアイス/ココナッツアイス）　（税込730）

MANGO JUICE FLOAT
(MANGO ICE CREAM / COCONUT ICE CREAM)

自家製のマンゴージュースにアイスがとろけて
贅沢な一杯。

Sinh tố

Vietnamese style "Shake"

ベトナム屋台の定番。
フルーツをまるごと贅沢に使ったシェイク。



アボカドシントー　700（税込770）
Sinh tố bơ
AVOCADO SHAKE



いちごシントー　700（税込770）
Sinh tố dâu
STRAWBERRY SHAKE



ココナッツシントー　700（税込770）
Sinh tố dừa
COCONUT SHAKE